ВКУСНЫЕ СОВЕТЫ

№31

КО ДНЮ РОЖДЕНИЯ

СПЕЦВЫПУСК
Золотая коллекция
рецептов наших читателей



ISSN 1992-3783
09031
9 771992 378002

Щелканова Варвара, г. Тюмень

Салат «Датский»

1/2 моркови, 100 г цветной капусты, 100 г ветчины, майонез, соль по вкусу.

Кубики моркови и кочешки цветной капусты также отваривают в воде с солью. Охлажденные овощи перемешивают и заправляют майонезом. Выкладывают все в салатник, посыпают соломкой ветчины и подают к столу.

Коняшова Ирина, г. Минск

Салат слоеный

2 куриных грудки, 1 луковица, 2 моркови, 3 яйца, 200 г свежих шампиньонов, майонез и соль по вкусу.

Куриные грудки отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать кубиками. Лук и морковь тонко нарезать и обжарить до мягкости в масле. Шампиньоны нарезать и слегка обжарить в масле. Вареное яйцо нарезать кубиками. Затем ингредиенты салата уложить на блюдо в следующей последовательности:

1 слой - отварное куриное мясо;
2 слой - лук и морковь;
3 слой - яйцо кубиками;
4 слой - обжаренные шампиньоны.

Затем залить салат майонезом и оставить в прохладном месте на несколько часов, чтобы все слои пропитались.



Вавилова Светлана, г. Сосновка

Салат «Сырный» с салями

1 зубчик чеснока, 5 ст. л. растит. масла, 3 ст. л. винного уксуса, 1/2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. сухого зеленого перца, 100 г ленточной лапши, 150 г колбасы салями, нарезанной тонкими ломтиками, 200 г сыра, 2 луковицы.

Очистить и порубить зубчик чеснока. Растит. масло смешать с уксусом, чесноком, солью и сахаром. Перец истолочь в ступке и добавить в маринад. Дать салатному маринаду настояться под крышкой при комнатной температуре в течение 2 ч.

Лапшу сварить до готовности в кипящей соленой воде. Затем откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, дать ей стечь и остыть.

Ломтики салями нарезать полосками шириной 1 см, а сыр - тонкими полосками. Очистить и нарезать кольцами репчатый лук.

Перемешать компоненты салата, прикрыть их и поставить в холодное место.

Салат полить маринадом через сито и еще раз его перемешать.

Калинина Галина, г. Миасс

Салат «Дон Жуан»

300 г мяса курицы, 200 г грибов, 8 маринованных корнишонов, 4 ст. л. консервир. горошка, майонез, зелень, соль.

Куриное мясо отвариваем и нарезаем небольшими кусочками. Грибы также отвариваем и нарезаем соломкой. Огурчики нарезаем кубиками и перемешиваем с курицей, грибами, горошком. Заправляем салат майонезом, солим по вкусу и украшаем веточками зелени.

Петухова Лариса, г. Сухой Лог

Салат из грибов и креветок

По 300 г креветок, шампиньонов, помидоров черри, листья салата, майонез, соль по вкусу.

Креветки отварить в подсоленной воде и очистить. Шампиньоны отварить и нарезать небольшими кусочками, листья салата порвать. Помидоры разрезать на 4 части и соединить с подготовленными ингредиентами. Заправить смесь майонезом, перемешать и выложить в салатник.

Реброва Валентина, г. Смоленск

«Цезарь» с грибами

200 г куриного филе, 200 г шампиньонов, 100 г помидоров черри, 50 г сыра, 1 упаковка белых сухариков, майонез, листья салата, соль по вкусу.

Куриное филе варим и нарезаем кусочками. Шампиньоны отвариваем, нарезаем соломкой. Помидоры разрезаем на 4 части, сыр натираем на крупной терке, листья салата рвем руками. Все соединяем с сухариками, майонезом, солим и перемешиваем.

Елькина Вера, г. Томск

Салат «Витаминка»

100 г ветчины, по 2 помидора и огурца, 1 яблоко, 2 ч. л. апельсинового сока, майонез, листья салата.

Ветчину нарезать небольшими кусочками, помидоры и огурцы - ломтиками. Яблоко очистить и нарезать кубиками. Все перемешать, заправить апельсиновым соком и майонезом. Выложить полученную массу горкой в покрытое салатными листьями блюдо.

Ромова Анна, г. Белово

Салат «Классика»

500 г куриного филе, 3 картофелины, 3 яйца, 5 маринованных корнишонов, 200 г моркови по-корейски, майонез, зелень.

Куриное филе сварить и нарезать маленькими кусочками. Картофель с яйцами также сварить, очистить и нарезать кубиками. Корнишоны нарезать ломтиками, зелень мелко порубить. Все перемешать с корейской морковью и майонезом.



Новикова Александра, г. Владимир

Салат «Полянка»

300 г свинины, 300 г свежих грибов, 5 картофелин, 2 луковицы, 200 г сыра, майонез, растит. масло, зелень.

Все компоненты выкладываем в сервировочное блюдо слоями, промазывая каждый майонезом:

1 слой - натертый на крупной терке очищенный вареный картофель.

2 слой - нарезанные и обжаренные на растит. масле грибы с луком.

3 слой - сваренное и нарезанное кубиками мясо.

4 слой - натертый на крупной терке сыр.

Готовый салат украшаем веточками зелени.

Бродова Татьяна, с. Кузьминское

Салат из курицы с фруктами

300 г филе курицы, 1 яблоко, 1 апельсин, 2/3 орехов кешью, лимонный сок, растит. масло, майонез.

Филе курицы обжарить на растит. масле и нарезать крупной соломкой. Яблоко очистить и также нарезать крупной соломкой. Очищенный апельсин разделить на дольки и разрезать каждую на несколько частей. Перемешать все с орешками, сбрызнуть лимонным соком и заправить майонезом.

Лапутина Вера, г. Сургут

Винегрет с морской капустой

200 г маринованной морской капусты, 3 картофелины, 1 крупная свекла, 2 моркови, 200 г квашеной капусты, 5 ст. л. консервированного зеленого горошка, растит. масло.

Картофель, свеклу, морковь сварить, очистить, охладить и нарезать кубиками. Морскую и квашеную капусту порубить. Перемешать все подготовленные ингредиенты с горошком и растит. маслом.



Железная Алла, г. Тверь

Салат по-болгарски

300 г филе кальмара, 1 б. консервир. красной фасоли, 3 яйца, 1 пакет ржаных сухариков, тертый сыр, майонез, соль.

Кальмары варим в подсоленной воде 5 мин., затем охлаждаем и нарезаем соломкой.

С фасоли сливаем жидкость, вареные яйца чистим и нарезаем небольшими кусочками. Подготовленные компоненты перемешиваем с сухариками, майонезом и выкладываем в сервировочное блюдо. Посыпаем салат тертым сыром и подаем к столу.

Берешполова Олеся, г. Батайск

Салат «Сейшелы»

500 г мяса (говядина, свинина), 4 вареных яйца, 5 огурцов, 1 болгарский перец, 1 пучок редиса, майонез, зелень.

Мясо сварить и нарезать кубиками, яйца - небольшими кусочками, свежие огурцы - ломтиками, болгарский перец и редис - соломкой.

Все перемешать с майонезом, выкласть в салатник и посыпать рубленой зеленью.

Степанова Дарья, г. Ижевск

Салат «Прекрасная маркиза»

400 г капусты, 300 г ветчины, 3 яйца, 1 б. консервир. кукурузы, майонез, зелень, соль по вкусу.

Капусту нашинковать соломкой, ветчину нарезать кубиками. Яйца сварить, очистить и нарезать небольшими кусочками, с кукурузы слить жидкость. Соединить все с майонезом, посолить и посыпать измельченной зеленью.

Рябкова Виктория, г. Городец

Теплый салат с оливками

По 300 г куриного филе, шампиньонов и оливок без косточек, 250 г консервир. горошка, растит. масло, 100 г листового салата, майонез, соль по вкусу.

Куриное филе и шампиньоны нарезать маленькими кусочками и обжарить по отдельности на растит. масле. Оливки нарезать колечками, с горошка слить жидкость, салат порвать руками. Все компоненты перемешать с майонезом, посолить по вкусу и выложить в салатник.



Захарченко Алла, г. Киселевск

Салат «Заморский»

100 г крабовых палочек, 200 г ветчины, 1 болгарский перец, 2 помидора, 1 зубчик чеснока, 100 г сыра, майонез.

Крабовые палочки и ветчину нарезать соломкой. Перец и помидоры нарезать небольшими кусочками. Сыр натереть на крупной терке, чеснок - на мелкой. Все перемешать с майонезом и выложить в салатник.

Рябкова Галина, г. Черкесск

Салат-коктейль из языка

300 г языка, 150 г красного маринованного перца, 1 ст. л. сливок, 1 ст. л. майонеза, 3/4 ст. зеленого горошка, зелень и специи по вкусу.

Отварной язык и красный маринованный перец нарезают соломкой, укладывают в вазочку, добавляют зеленый горошек и заправляют майонезом и сливками. Сверху посыпают укропом.

Икарова Варвара, г. Черкесск

Салат «Проще простого»

200 г копченой колбасы, 1 картофелина, 1 морковь; 1/2 сладкого болгарского перца, 3 ст. л. консервир. горошка, зеленый лук, майонез.

Колбасу нарезать соломкой, болгарский перец - небольшими кусочками. Картофель с морковью сварить, очистить и нарезать кубиками. Перемешать колбасу, картофель, морковь и перец с зеленым горошком и майонезом, посыпать измельченным зеленым луком.

Романова Лидия, г. Череповец

Праздничный салат с курицей

700 г куриного филе, 100 г шампиньонов, 4 вареных яйца, 1 зеленое яблоко, 200 г сыра, майонез.

Куриную грудку отварить и разделать на волокна. Шампиньоны также отварить и нарезать небольшими кусочками. Яйца очистить и нарезать ломтиками. Очищенное яблоко и сыр натереть на крупной терке. Выложить все компоненты в салатник слоями, промазывая каждый майонезом, в следующей последовательности: курица, грибы, яйца, яблоко, сыр.

Громова Елена, г. Чебоксары

Салат из курицы с грибами

400 г куриного филе, 250 г шампиньонов, 3/4 ст. майонеза, 3 яйца, соль, зелень и специи по вкусу.

Яйца отварить, почистить, мелко нарезать. Мясо курицы отварить в подсоленной воде со специями, нарезать кубиками. Шампиньоны нарезать, отварить в подсоленной воде. Все смешать, добавить соль, заправить майонезом. Готовый салат украсить зеленью.

Верховцева Анна, г. Тюмень

Салат с окорочком

1 куриный окорочок, по 2 огурца и помидора, 1/2 б. консервир. кукурузы, 100 г сыра, 1 упаковка ржаных сухариков, майонез.

Куриный окорочок сварить, отделить мясо от костей и нарезать его небольшими кусочками.

Огурцы с помидорами нарезать ломтиками, сыр натереть на крупной терке. Смешать подготовленные компоненты с кукурузой, сухариками и майонезом.

Суркова Ирина, г. Тула

Салат из кальмаров

0,5 кг кальмаров, 2-3 ст. л. изюма без косточек, 2-3 ст. л. грецких орехов, соль, майонез, листья салата для украшения.

Кальмары очистить и отварить.

Изюм залить кипятком и дать постоять 5 мин.

Слить, слегка обсушить.

Кальмары мелко нарезать, посолить, соединить с изюмом, заправить майонезом, выложить в салатник на листья зеленого салата, сверху посыпать измельченными грецкими орехами.

Погодина Кристина, г. Тюмень

Салат «Сытный»

200 г говядины, 200 г куриного филе, 1 огурец, 1 б. консервированной кукурузы, растит. масло, майонез, соль по вкусу.

Говядину нарезать кубиками, посолить и обжарить на растит. масле до готовности. Курицу также нарезать кусочками и обжарить на масле. Огурец нарезать небольшими ломтиками, с кукурузы слить жидкость. Все продукты перемешать с майонезом.

Примечание: в этот салат можно добавить нарезанную соломкой свежую капусту.



Чернигина Наталья, г. Березники

Салат «Телячьи нежности»

300 г телятины, 2 картофелины, 2 яблока, 4 яйца, 1/2 б. консервир. горошка, майонез, зелень, соль.

Мясо и картофель отварить по отдельности и нарезать кубиками. Очищенные яблоки нарезать соломкой, вареные яйца - небольшими кусочками.

Все соединить с горошком и майонезом, посолить по вкусу и посыпать измельченной зеленью.

Рябикова Диана, г. Моршанск

Салат «Изысканный»

200 г рыбного филе, 200 г шампиньонов, 1 морковь, 5 яиц, 1/2 ст. очищенных фисташек, листья салата, майонез, зелень, соль.

Рыбное филе сварить и нарезать небольшими кусочками. Грибы также сварить и нарезать небольшими кусочками. Вареную морковь нарезать кубиками, вареные яйца - ломтиками.

Листья салата порвать руками, зелень мелко порубить. Все компоненты перемешать и заправить майонезом.

Косаткина Полина, г. Улан-Удэ

Салат «Муза»

По 200 г кальмаров и консервированных грибов, 3 картофелины, 4 яйца, 3/4 ст. грецких орехов, 200 г сыра, майонез.

Кальмары варить в воде не более 5 мин., затем вынуть, охладить и нарезать соломкой.

Грибы нарезать небольшими кусочками, орехи растолочь, сыр натереть на крупной терке.

Картофель, яйца сварить, очистить и также натереть на крупной терке. Все ингредиенты выложить в салатник, смазывая каждый слой майонезом, в следующем порядке: картофель, грибы, яйца, кальмары, орехи, сыр.



Грановская Марина, г. Углич

«Оливье» с креветками

500 г куриного филе, 200 г креветок, 2 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 5 яиц, 2 маринованных огурца, 1 б. консервир. горошка, майонез, соль, перец по вкусу.

Куриное филе сварить и нарезать небольшими кусочками.

Креветки также сварить, очистить.

Вареные очищенные картофель с морковью нарезать кубиками, лук мелко нашинковать.

Яйца сварить, очистить и нарезать ломтиками, маринованные огурцы - кубиками, с горошка слить жидкость. Перемешать все с майонезом, посолить и поперчить по вкусу.

Примечание: можно украсить мелкорубленой зеленью.

Купцова Валентина, г. Хабаровск

Салат из курицы с кедровыми орешками

150 г отварного филе курицы, 2 ст. л. очищенных кедровых орешков, 1 пучок салата.

Для заправки: 3 ст. л. растит. масла, 3 ст. л. лимонного сока, 2 зубчика чеснока, соль, перец по вкусу.

Для заправки: смешать масло с лимонным соком.

Добавить выдавленный через пресс чеснок, посолить, поперчить. Дать постоять 15 мин.

Куриное филе разобрать на волокна. Салат порвать руками. Перемешать филе и кедровые орешки. Затем все смешать с заправкой и дать немного настояться.

Ярошевец Татьяна, г. Воронеж

Мясные палочки с сыром

500 г говядины, 700 г твердого сыра, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. растит. масла, 1 пучок зелени петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу.

Мясо нарежьте ломтиками, отбейте. Посолите с обеих сторон.

Сыр натрите на терке, смешайте с перцем и сливочным маслом. Зелень мелко порубите и перемешайте с сыром.

Сырный фарш выложите на середину куска мяса, сверните мясо рулетиком, обмотайте ниткой или сколите деревянной зубочисткой. Сжарьте растит. маслом, жарьте со всех сторон до готовности. Подавайте с острым томатным соусом.

Коломийчук Елена, г. Киев

Рыбная закуска на тостах

100 г рыбных консервов в масле, 1/2 ст. грецких орехов, 1 зубчик чеснока, лимонный сок, майонез, ржаной хлеб, зелень.

Чеснок растолочь, рыбу размять вилкой и сбрызнуть лимонным соком. Орехи растолочь, хлеб разрезать на кусочки и подсушить в духовке. Заправить майонезом смесь рыбы, чеснока и грецких орехов. На готовые кусочки выложить начинку и украсить веточками зелени.



Костянюк Галина, г. Киев

Закуска в «Лукошке»

1 кабачок, 50 г вешенок, 1 луковица, 2 вареных яйца, 100 г твердого сыра, растит. масло, майонез, соль и перец по вкусу.

Разрезать кабачок пополам вдоль, вычистить мякоть и уложить в миску. Получившиеся лодочки отваривать в воде до полуготовности 5-7 мин.

Вешенки и лук мелко нашинковать, посолить, поперчить и обжарить с мякотью кабачка.

Мелко нарезать 2 яйца.

В лодочки уложить обжаренную массу и засыпать все рубленым яйцом. Уложить их в форму с маслом, посыпать тертым сыром и отправить в духовку при 180°С.

Илюшкина Нина, г. Курган

Рулетики «Наслаждение»

Ветчина, чернослив, грецкий орех, сыр, чеснок, майонез.

Чернослив распарьте и нафаршируйте грецким орехом. Тонко нарежьте ветчину, положите на нее чернослив и скатайте рулетиком. Заколите зубочисткой. Разложите рулеты на противне, смажьте массой из майонеза, сыра и чеснока и поставьте в духовку на 5 -10 мин. Достаньте рулетики из духовки, уберите зубочистки, выложите на лист салата и подайте к столу.

Чернослив можно заменить на курагу – получится более сладкий вкус.

Самойленко Маргарита, г. Донецк

Закусочные рулеты с грибами

100 г консервир. грибов, 100 г сливочного сыра, 1/4 луковицы, 300 г готового слоеного теста, растит. масло.

В комбайне или блендере смешайте сливочный сыр, предварительно обсушенные грибы и лук в однородную массу.

Тесто раскатайте и разрежьте на 4 прямоугольника.

Грибную массу распределите по поверхности теста и скатайте его в рулеты. Каждый рулет разрежьте на небольшие кусочки и положите на смазанный маслом противень. Запекайте рулеты в духовке 10 мин. при 220°С.

Пикульская Галина, г. Минск

Рулеты с секретом

2 листа лаваша, 1 упаковка крабовых палочек, 8 яиц, 50 г сыра, майонез, зелень.

Яйца варим, чистим, нарезаем ломтиками и перемешиваем с рубленой зеленью.

Размороженные крабовые палочки нарезаем маленькими кусочками. Лаваш смазываем майонезом, покрываем яичной массой и накрываем вторым лавашем. Также смазываем второй лаваш майонезом, посыпаем крабовыми палочками, затем посыпаем натертым на крупной терке сыром. Все это сворачиваем в рулет, заворачиваем в пищевую пленку и ставим в холодильник на 1 ч.

Охлажденный рулет разрезаем поперек на маленькие рулетики и выкладываем их на блюдо.

Богданова Татьяна, г. Брест

Икра из соленых огурцов

500 г соленых огурцов, 3 луковицы, 1 ст. л. томат-пасты, 1 ст. л. растит. масла, соль, перец.

Мелко порубите соленые огурцы и из полученной массы выжмите сок. Поджарьте на растит. масле мелко нарезанный репчатый лук, добавьте измельченные огурцы и продолжайте тушить на слабом огне в течение 30 мин. Положите к огурцам томат-пасту и жарьте все еще 20 мин. За 1 мин. до готовности заправьте икру молотым перцем.



Белова Надежда, г. Кемерово

Чесночная паста

200 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, зелень, соль, перец по вкусу.

Лук с чесноком очищаем от шелухи и натираем на мелкой терке. Зелень мелко нарезаем. В размягченное сливочное масло кладем чеснок, лук, перец, соль, зелень и все хорошо растираем. Подаем пасту с тостами из ржаного и белого хлеба.

Иваненко Татьяна, г. Володарск

Шпроты в тесте

Слоеное тесто, 200 г шпрот, 2 яйца, растит. масло.

Шпроты выложить из банки и дать маслу стечь. Слоеное тесто раскатать в пласт, разрезать на полоски шириной 9 см и смазать взбитым яйцом. На одну полоску положить несколько шпрот, накрыть второй полоской и скрепить края. Смазать изделия яйцом, выложить на смазанный маслом противень и выпекать до золотистого цвета.

Таргонский Олег, г. Бор

Свекольная закуска на тосты

3 свеклы, 3/4 ст. грецких орехов, 2 зубчика чеснока, майонез, зелень, соль по вкусу.

Свеклу отвариваем, чистим и натираем на крупной терке. Грецкие орехи и чеснок измельчаем. Перемешиваем свеклу с орехами и чесноком, заправляем майонезом, солим и перемешиваем. Получившуюся закуску намазываем на тосты из белого хлеба и украшаем зеленью.

Шароватова Светлана, г. Глазов

Масса на бутерброды

300 г ветчины, 2 яйца, 1 ст. л. горчицы, 50 г сливочного масла, соль, перец.

Яйца сварить, очистить и пропустить через мясорубку вместе с ветчиной. К полученной массе добавить сливочное масло, соль и перец по вкусу. Все растереть с горчицей и убрать в холодильник.

Примечание: по желанию можно добавить в смесь 50 г натертого на мелкой терке сыра.

Жукова Анна, г. Волоколамск

Закуска «Птичье гнездышко»

200 г ветчины, 4 яйца, 200 г твердого сыра, 4 плавленых сырка, 1 зубчик чеснока, майонез, зелень.

Ветчину нарезать соломкой, твердый сыр натереть на крупной терке.

Яйца сварить, очистить, белки отделить от желтков и натереть на терке.

Ветчину, сыр и белки перемешать с майонезом и выложить «гнездышком» на блюде. Плавленые сырки, зубчики чеснока натереть на терке и перемешать с майонезом. Сформовать из этой массы шарики, посыпать их раскрошенными яичными желтками и выложить в центр «гнездышка». При подаче посыпать зеленью.

Михайлова Светлана, г. Уфа

Сельдь под шубкой

Филе 2 соленых селедок, 1 луковица, 3 картофелины, 2 свеклы, 2 моркови, 2 яблока, 2 вареных яйца, майонез, соль по вкусу.

Сельдь разделать на филе и нарезать небольшими кусочками. Картофель, морковь, свеклу отварить «в мундире», дать им остыть и вместе с яблоком очистить и натереть по отдельности на крупной терке. Лук мелко нашинковать, яйца натереть на мелкой терке. На блюдо выложить половину картофеля, затем слой сельди и лука, морковь, свеклу и яйца. Каждый слой, кроме селедки, слегка посолить и пропитать майонезом. Последним слоем выложить картофель и яблоки. Поверхность салата смазать майонезом и поставить блюдо в холодильник на 3 ч.

Зайцева Елена, г. Тольятти

Овощи в тарталетках

1 огурец, 1 помидор, 1/2 сладкого перца, 1 яблоко, 1 яйцо, 2 ст. л. консервированного горошка, майонез, сметана, зелень, соль, перец по вкусу, тарталетки.

Огурец, помидор и очищенный сладкий перец нарезать небольшими кубиками, яблоко очистить и нарезать кубиками.

Яйцо нарезать маленькими ломтиками и перемешать с овощами, яблоком и зеленым горошком.

Заправить массу смесью майонеза и сметаны в пропорции 1:1, посолить, поперчить по вкусу, перемешать.

Затем разложить в тарталетки и украсить зеленью.

Митрофанова Любовь, г. Нефтекамск

Рулетики «Для посиделок»

300 г ветчины, 100 г курицы, 1 огурец, 100 г белокочанной капусты, майонез, соль.

Ветчину нарезать широкими ломтиками, куриное мясо отварить в подсоленной воде до готовности и разобрать на волокна. Огурец нарезать маленькими кусочками, капусту очень тонко нашинковать. Перемешать курицу, огурец и капусту с майонезом и разложить получившуюся массу на кусочки ветчины. Свернуть их в рулетики, сколоть зубочисткой и подавать.

***Примечание:** куриное мясо можно заменить грибами.*

Васильева Алла, г. Серов

Закуска «Экзотическая»

200 г ветчины, 2 помидора, 1 огурец свежий, 1 небольшое зеленое яблоко, листья салата, 2 ст. л. апельсинового сока, майонез, апельсиновые дольки для украшения.

Ветчину разрезать на широкие, но тонкие ломтики.

Помидоры и огурцы очень мелко нарезать, яблоко вымыть, очистить от кожуры, семенной коробочки и натереть на терке.

Смесь овощей с яблоком заправить майонезом и соком апельсина. Получившуюся массу разложить на ломтики ветчины, свернуть их в рулетики и выложить на устеленное салатными листьями блюдо.

Украсить композицию апельсиновыми дольками и подавать к столу.

Савинова Маргарита, г. Омутинск

Заливное «Мясное ассорти»

2 вареных куриных филе, 300 г вареной свинины, 0,5 л мясного или куриного бульона, 1 морковь, 2 пачки желатина по 15 г, лимон и зелень для украшения.

Желатин залить 2 ст. холодной кипяченой воды и дать ему набухнуть. В это время курицу и свинину нарезать соломкой, морковь сварить и нарезать звездочками. Набухший желатин ввести в бульон, поставить на огонь и дать ему раствориться, не доводя до кипения. Затем снять массу с огня и оставить ее, чтобы остыла. В форму для заливного налить 1 см желе и поставить ее в прохладное место. Когда желе остынет, выложить на него украшения из моркови, ломтики лимона, веточки зелени и мясные продукты. Залить все оставшимся желе и убрать в холодильник на ночь.

Тарасова Маргарита, г. Жердевка

Горячая закуска на хлебе

Количество всех ингредиентов на ваше усмотрение: ржаной хлеб, вареная колбаса, грибы, репчатый лук, морковь, сыр, растит. масло.

Морковь натереть на терке и обжарить на растит. масле с нашинкованным луком и вареными грибами. Хлеб нарезать кусочками и выложить на смазанный маслом противень. На каждый кусочек положить по кружку нарезанной вареной колбасы, на колбасу - небольшое количество грибной массы, посыпать натертым на крупной терке сыром и поставить в разогретую до 180°С духовку. Запекать бутерброды 15 мин.

Воробьева Любовь, г. Ревда

Фондю с пивом

0,5 л светлого пива, 2,5 ст. твердого сыра, 1/2 шт. репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 1/4 ст. муки, 1 ч. л. сладкой горчицы, 1 ст. л. оливкового масла, молотый красный перец, соль по вкусу.

В сотейнике растопить оливковое масло, выложить нарезанный репчатый лук, измельченный чеснок и обжарить до золотистого цвета. В небольшой миске смешать соль и муку, соединить их с 1 ст. пива, горчицей и размешать. Вылить оставшееся пиво в сотейник и довести до кипения. Добавить мучную смесь с горячим пивом, довести до кипения и подержать на огне до загустения. Выложить в сотейник с фондю тертый сыр, дождаться его расплавления, посыпать сладким перцем и снять с огня. Подавать с овощами и кусочками хлеба, которые, накалывая на вилки, окунать в фондю.

Орлова Нина, г. Курган

Бутерброды «Острые»

500 г филе любой рыбы, 500 г очищенной моркови, 3 луковицы, 3 ч. л. столового хрена, хлеб, растит. масло, майонез, зелень, соль и перец по вкусу.

Филе рыбы отвариваем с добавлением соли и перца. Мелко нашинкованные лук и морковь тушим на масле до готовности и остужаем. Отварную рыбу достаем из бульона, остужаем и разминаем вилкой. Кусочки хлеба (лучше взять ржаной) подсушить в духовке, затем достать, смазать майонезом и нанести на их поверхность тонкий слой хрена. Затем выложить морковно-луковую массу, на нее - рыбу. Посыпать бутерброды рубленой зеленью и разложить на сервировочное блюдо.

Шевченко Екатерина, г. Н. Новгород

Сырные шарики

300 г сыра, 2 яйца, 200 г зеленого лука, майонез.

Яйца сварить, очистить и натереть на мелкой терке. Сыр также натереть на мелкой терке, лук мелко порубить. Все перемешать с майонезом и слепить из получившейся массы шарики. Убрать их в холодильник на 30 мин.

***Примечание:** готовые шарики можно обвалять в зернах кунжута.*



Масягина Людмила, г. Барнаул

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 лист лаваша,
- 200 г ветчины,
- 100 г шампиньонов,
- 3 помидора,
- 2 маринованных огурца,
- 2 луковицы,
- 100 г сыра,
- майонез.

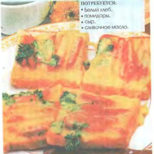


Горячая закуска в лаваше

- Ветчину нарезать соломкой, вареные шампиньоны - небольшими кусочками.
- Помидоры с огурцами нарезать ломтиками, лук мелко нашинковать, сыр натереть на крупной терке.
- Все подготовленные компоненты перемешать с майонезом и выложить ровным слоем на расправленный лист лаваша.
- Свернуть лаваш рулетом, слегка запечь в духовке, затем вынуть и нарезать ломтиками.

Роднова Мария, г. Губаха

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- Белый хлеб,
- помидоры,
- сыр,
- сливочное масло.



Горячие бутерброды "Потапцы"

- Куски белого хлеба обжарить с обеих сторон на сливочном масле.
- На каждый кусок положить по 2 кружочка помидоров и посыпать все тертым сыром.
- Слегка подпечь бутерброды в духовке и подавать к столу.

Полунская Евгения, г. Муром

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 баклажана,
- 200 г говядины,
- 1 луковица,
- 1 яйцо,
- 2 зубчика чеснока,
- 50 г сыра,
- панировочные сухари,
- растит. масло,
- зелень,
- соль, перец.



Закуска "Подружка"

- Баклажаны вымыть, очистить, разрезать пополам, аккуратно вынуть часть мякоти и мелко ее нарезать.
- Мясо пропустить через мясорубку, лук мелко нашинковать, чеснок натереть на мелкой терке, зелень порубить.
- Обжарить мясо с луком, чесноком и баклажаном на растит. масле.
- Полученную массу посолить, поперчить, посыпать зеленью, вбить в массу яйцо, перемешать все и обжаривать 7 мин.
- Наполнить этой смесью баклажаны, посыпать их тертым сыром, выложить на смазанный маслом противень и запечь в духовке при 180°С до готовности.

Щербакова Тамара, г. Тула

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 ст. муки,
- 200 г маргарина,
- 1 ст. сметаны,
- 1 б. шпрот в масле,
- 3 яйца,
- 100 г сыра,
- растит. масло,
- соль по вкусу.

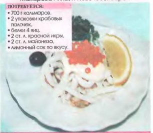


Тарталетки с рыбой

- Муку с маргарином порубить ножом до мелких комочков, влить к ним подсоленную сметану, замесить тесто, поставить его на 15 мин. в холодильник, затем раскатать в пласт и вырезать кружочки.
- Вдавить их в смазанные маслом формочки, слегка загнув края, и подрумянить в духовке при 180°С.
- В получившиеся тарталетки разложить начинку.
- Для начинки: шпроты размять вилкой и перемешать с тертым сыром и ломтиками вареных яиц.

Макарова Алла, г. Новочебоксарск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 700 г кальмаров,
- 2 упаковки крабовых палочек,
- белки 4 яиц,
- 2 ст. л. красной икры,
- 2 ст. л. майонеза,
- лимонный сок по вкусу.



Салат "Богатый"

- Опустить размороженные кальмары в кипящую подсоленную воду на 5 мин.
- Затем вынуть, обработать и нарезать мелкой соломкой.
- Крабовые палочки очистить, нарезать соломкой.
- Морепродукты соединить, добавить к ним тертые белки.
- Майонез соединить с соком лимона, перемешать, заправить салат.
- Перед подачей к столу добавить икру.

Анисимова Анна, г. Бор

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 500 г печени,
- 5 яиц,
- 3 яблока,
- 150 г сыра Гауда,
- майонез,
- зерна граната для украшения.



Салат с печенкой

- Печенку отварить или поджарить, нарезать брусочками.
- Яйца отварить и натереть на крупной терке.
- Сыр и яблоки также натереть.
- Взять блюдо или салатницу, выложить первым слоем печень, залить майонезом, затем яйца, майонез, яблоки, майонез.
- Сверху посыпать салат тертым сыром, залить последний слой майонеза и украсить поверхность зернами граната, сделав надпись или просто хаотично распределив зерна.

Седых Авдотья, г. Муром

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 луковицы,
- 4 картофелины,
- 3 моркови,
- 2 свеклы,
- 4 яйца,
- 3 плавленых сырка «Дружба»,
- майонез.



Салат "Невеста"

- Лук нарезать соломкой и обжарить на растит. масле до прозрачности.
- Отварить морковь, свеклу, картофель, яйца.
- Сыр натереть на крупной терке.
- Овощи остудить, очистить и натереть на терке.
- Приготовим глубокий салатник и укладываем салат слоями в такой последовательности: картофель, обжаренный лук, морковь, майонез, свекла, обжаренный лук, майонез.
- Сверху салат посыпать тертыми белками и желтками и тертым сыром.

Петровская Ирина, г. Арзамас

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 300 г вареной свинины,
- 2 луковицы,
- 4 картофелины,
- 3 яйца,
- 1 свекла,
- грецкие орехи,
- гранат.

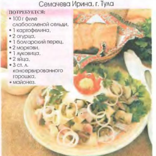


Салат "Графский"

- Выложить слоями, промазать каждый слой майонезом и посолить:
- 1-й слой - нарезанное кубиками мясо;
- 2-й слой - мелко нарезанный, предварительно замоченный на 2 ч. в 9% уксусе лук;
- 3-й слой - нарезанный кубиками вареный картофель;
- 4-й слой - нарезанное кубиками вареное яйцо, сверху зеленый горошек, майонез;
- 5-й слой - натертая на терке вареная свекла;
- 6-й слой - мелко рубленые грецкие орехи;
- 7-й слой - зерна граната.

Семачева Ирина, г. Тула

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 100 г филе слабосоленой сельди,
- 1 картофелина,
- 2 огурца,
- 1 болгарский перец,
- 2 моркови,
- 1 луковица,
- 2 яйца,
- 3 ст. л. консервированного горошка,
- майонез.

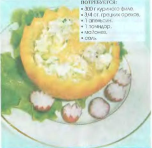


Салат "Под водочку"

- Картофель, морковь, яйца сварить, остудить, очистить и нарезать ломтиками.
- Филе сельди нарезать небольшими кусочками, перец - соломкой, лук - полукольцами, один огурец - кружочками, второй - ломтиками.
- Все подготовленные компоненты перемешать с горошком и майонезом.

Петровская Ирина, г. Арзамас

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 300 г куриного филе,
- 3/4 ст. грецких орехов,
- 1 апельсин,
- 1 помидор,
- майонез,
- соль.

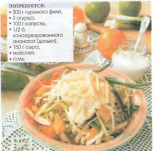


"Необычный" салат с курицей

- Куриное филе отвариваем в подсоленой воде до готовности и нарезаем маленькими кусочками.
- Апельсин чистим, разбираем на дольки и разрезаем каждую дольку поперек на несколько частей.
- Помидор нарезаем ломтиками, орехи толчем.
- Все компоненты для салата перемешиваем с майонезом и выкладываем на сервировочное блюдо.

Корепова Нина, г. Кисловодск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 300 г куриного филе,
- 3 огурца,
- 100 г капусты,
- 1/2 б. консервированного ананаса (дольки),
- 150 г сыра,
- майонез,
- соль.

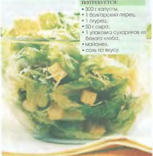


Салат "Визави"

- Куриное филе отвариваем в подсоленной воде до готовности и нарезаем маленькими кусочками.
- Огурцы и капусту нарезаем тонкой соломкой, сыр натираем на крупной терке.
- Перемешиваем курицу, огурцы, капусту и сыр с ананасом и выкладываем получившуюся массу в салатник.

Иванова Вера, г. Грязи

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 300 г капусты,
- 1 болгарский перец,
- 1 огурец,
- 50 г сыра,
- 1 упаковка сухариков из белого хлеба,
- майонез,
- соль по вкусу.



Салат "Аленушка"

- Капусту тонко шинкуем, болгарский перец очищаем и нарезаем соломкой, огурец разрезаем вдоль пополам и нарезаем тонкими кусочками.
- Сыр натираем на крупной терке, соединяем с подготовленными овощами, майонезом. Посолить, перемешать, посыпать сухариками и сразу подавать.

Мамонтова Лидия, г. Уфа

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 1,6 кг говядины,
- 6 луковиц,
- 2 моркови,
- 4 яйца,
- 4 ст. л. растит. масла,
- 3 ст. л. слив. масла,
- 1,5 ст. сметаны,
- 3/4 ст. сухого вина,
- 120 г тертого сыра,
- перец,
- соль.



Говядина "Праздничная"

- Мясо промыть, нарезать кусочками по 30 г, посолить, поперчить, залить вином и оставить на 2 ч. для маринования.
- Яйца сварить вкрутую, мелко порубить, лук и морковь измельчить и спассеровать на масле.
- В горшочек уложить сливочное масло, 1/2 маринованного мяса, яйца, лук и морковь, затем оставшееся мясо.
- Горшочек поставить в умеренно разогретую духовку на 5-7 мин., чтобы мясо зарумянилось, затем полить сметаной, посыпать тертым сыром и снова запекать 20-30 мин. до готовности.

Одинцова Вера, г. Сургут

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 750 г говядины,
- 600 г картофеля,
- 1/2 ст. растит. масла,
- 1 луковица,
- 2 сладких перца,
- 2 помидора,
- 1 ст. л. муки,
- майоран,
- соль,
- перец по вкусу.



Гуляш "Острый"

- Лук мелко порубить и обжарить на масле до золотистого цвета, переложить в горшочек, пересыпать красным перцем, добавить нарезанное кусочками мясо и майоран, долить водой и поставить тушить, непрерывно помешивая.
- Когда мясо станет мягким, добавить кубики картофеля и нарезанный соломкой перец.
- Через 10 мин. добавить дольки помидоров, соль и муку.
- Горшочек залить водой и варить до полной готовности мяса и овощей.

Комиссарова Вера, г. Томск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 горбуша,
- 3 зубчика чеснока,
- 2 ст. л. майонеза,
- 2 ст. л. лимонного сока,
- укроп,
- зеленый лук,
- соль,
- перец,
- приправы.

Горбуша "Купеческая"

- Горбушу очистить, нарезать кусочками толщиной 3 см, посолить и приправить.
- Выстелить противень фольгой, уложить кусочки горбуши, смазать майонезом и запекать в разогретой духовке при 180°С 20 мин.
- Зелень и лук мелко нарезать, добавить раздавленный чеснок и лимонный сок, смесью полить рыбу и запекать еще 5 мин.

Кузнецова Елена, г. Астрахань



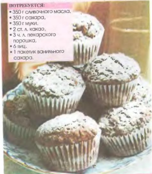
ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 4 тушки кальмаров,
- 1/2 б. консервированных шампиньонов,
- 1 упаковка крабовых палочек,
- 2 луковицы,
- 100 г твердого сыра,
- панировочные сухари,
- 1 яйцо,
- растит. масло.

Фаршированные кальмары

- Для начинки: лук обжарить до золотистого цвета, добавить мелко нарезанные грибы и крабовые палочки, дать немного остыть и добавить тертый сыр (чтобы начинка не высыпалась).
- Этой массой начинить целые, неваренные тушки кальмара, обмакнуть в яйце, обвалять в панировочных сухарях и обжарить со всех сторон на масле до золотистого цвета.

Ушакова Елена, г. Калуга

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 350 г сливочного масла,
- 350 г сахара,
- 350 г муки,
- 2 ст. л. какао,
- 3 ч. л. пекарского порошка,
- 6 яиц,
- 1 пакетик ванильного сахара.



Маффины

- Яица взбить с сахаром и ванилином. Затем добавить масло, муку, какао, пекарский порошок.
- Выпекать при 180°С.

Хохлова Диана, г. Курск

ПОТРЕБУЕТСЯ:

Крем:
- 1 ст. сметаны,
- 1 ст. сахара.

Тесто:
- 1,5 ст. муки,
- 1 ст. сметаны,
- 1 ст. сахара,
- соль,
- 3/4 ч. л. соды,
- уксус.



Сметанник

- Крем: взбить сметану с сахаром до полного его растворения, поставить в холодильник на 40-60 мин.
- Тесто: перемешать сметану с сахаром, добавить соль, гашеную соду, всыпать муку, замесить мягкое тесто.
- Смазать сковороду маргарином. Испечь 2 коржа в горячей духовке, разрезать пополам, края подровнять, обрезки измельчить, чтобы получилась крошка.
- Остывшие коржи смазать кремом. Посыпать бока торта крошкой, верх украсить дольками клубники или шоколадной стружкой. Торт должен пропитываться не менее 4-5 ч.

Зурабова Олеся, г. Барнаул



ПОТРЕБУЕТСЯ:

Тесто:
- 1,5 ст. сахара,
- 5 яиц,
- 2 ст. сметаны,
- 2 пакетика ванильного сахара,
- 2 пакетика разрыхлителя,
- 3 ст. муки.

Крем:
- 3 ст. сливок,
- 2 ст. сметаны,
- 1,5 ст. сахара,
- 2 пачки укрепителя для сливок.

Торт "Айсберг"

- Тесто замесить и выкласть в квадратную форму или на лист для духовки.
- Печь в разогретой духовке 20 мин. при 180°С.
- Испеченный торт разрезать на треугольники, обмазать кремом и уложить в виде айсберга.

Савельева Елена, г. Вологда



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 450 г сыра Рикотта,
- 450 г сметаны,
- 150 г сл. масла,
- 3 яйца,
- 1 ч. л. сахара,
- 1 ч. л. корицы,
- 1 ч. л. ванильного сахара,
- 2 ч. л. печенья.

Классический чизкейк

- Для коржей: печенье мелко потолочь. Добавить растопленое сл. масло и корицу. Выложить в форму, сделать бортики, утрамбовать. Поставить в холодильник.
- Для начинки: сыр взбить с сахаром, яйцами и ванильным сахаром. Отдельно взбить сметану. Затем все смешать и еще раз взбить. Взбивать недолго, чтобы не впустить много воздуха.
- В форму с коржом вылить массу и поставить на паровую баню в разогретую до 165°С духовку . Форму накрыть фольгой, чтоб вода не затекла. Выпекать 50 мин. Затем выключить духовку, оставить на 1 ч. ***Ни в коем случае не протыкать!*** Вынуть из духовки, накрыть пленкой и отправить в холодильник на 4 ч.

Белозерова Светлана, г. Рыбинск

Рулет под пряными травами

2 цыпленка по 600 г, 2 веточки тимьяна, 2 веточки майорана, 1 пучок петрушки, 2 листика шалфея, 1 пучок розмарина, 1 яйцо, 1 ломоть черствого хлеба, 1 ст. молока, 2 ст. л. оливкового масла, соль и перец по вкусу.

Промойте цыплят, обсушите бумажным полотенцем и аккуратно удалите все кости, не порвав кожу.

Разложите мясо на доске и слегка отбейте. Подровняйте края, посолите и поперчите. Мелко порубите все мясные обрезки и отложите их.

В миске с молоком замочите ломоть черствого хлеба, разомните его. Переложите хлеб в эмалированную посуду.

Тимьян, майоран и петрушку вымойте, обсушите, порубите и добавьте к хлебу вместе с яйцом, остатками мяса, солью и свежемолотым перцем. Тщательно перемешайте все ингредиенты. Выложите приготовленную смесь на мясной пласт ровным слоем, сверните рулетом и обвяжите хлопчатобумажной ниткой.

Смажьте противень или форму для запекания маслом, положите шалфей, розмарин и рулеты.

Поставьте противень в предварительно разогретую до 200°С духовку и запекайте мясо 30 мин., переворачивая время от времени лопаткой.

По окончании жарки оставьте рулеты в выключенной духовке на 10 мин. Выньте, нарежьте рулеты ломтиками, выложите на сервировочное блюдо и подавайте с запеченным картофелем.

Украсьте зеленью.

Никифорова Ирина, г. Киров

Рыба в сырной корочке

500 г филе рыбы, 3 луковицы, 200 г сыра, 1 ст. л. растит. масла, 300 г шампиньонов, 150 г майонеза, соль, специи по вкусу.

Лук мелко нарезать, шампиньоны нарезать дольками, сыр натереть на мелкой терке. Лук спассеровать на растит. масле до золотистого цвета. Куски рыбы посолить, приправить и выложить на смазанный маслом противень. На рыбу выложить лук, грибы, смазать майонезом и посыпать тертым сыром. Запекать в нагретой до 200°С духовке в течение 20 мин.

Цыбина Анна, г. Магадан

Бифштекс

800 г говяжьей вырезки, 2 ст. л. слив. масла, соль, перец.

Говядину нарезать порционными кусками, слегка отбить, посолить, поперчить. Жарить бифштексы на сливочном масле 15 мин. (в зависимости от степени прожаренности).

При подаче бифштексы положить на тарелку и полить маслом.

Гарнировать жареным картофелем и тертым хреном.



Фокина Светлана, г. Кисловодск

Курица, запеченная с яблоками в фольге

600 г курицы, 2 яблока, немного петрушки, 1 ч. л. соевого масла, соль по вкусу.

Курицу натрите снаружи и изнутри солью, смешанной с зеленью. Очищенные яблоки нарежьте дольками и нафаршируйте ими курицу. Обвяжите курицу ниткой, плотно прижимая крылья и ножки к туловищу. Заверните курицу в фольгу и запекайте при 250°C до готовности. Готовую курицу, освободив от фольги, нарежьте порционными кусками, выложите на блюдо. Подавать с картофельным пюре.

Блохина Наталья, г. Новочебоксарск

Курица с чесноком

1 курица, 6 зубчиков чеснока, 1/4 ст. оливкового масла, цедра и сок 1 лимона, 1 веточка эстрагона, 1 пучок петрушки, соль, молотый черный перец, паприка.

Разделить птицу на 8 частей. Чеснок размять, смешать с 2 ст. л. растит. масла, цедрой лимона, 2 ст. л. лимонного сока и рубленой зеленью. Намазать этой смесью мясо под кожицей. Остаток масла, сок, пряности смешать и вылить поверх мяса. Жарить на гриле 25 мин.



Тетерина Ирина, г. Минск

Тушеный кролик

1 кг кролика, 300 г лука, 2 моркови, 1 сельдерей, 2 веточки тимьяна, 1 веточка розмарина, 1 пучок петрушки, 1 лавровый лист, 1 зубчик чеснока, 1 ст. сухого белого вина, 4 ст. л. оливкового масла, соль и перец по вкусу.

Промойте кролика, нарежьте небольшими кусочками, положите его в миску с веточкой тимьяна, половиной веточки розмарина, небольшим количеством петрушки, лавровым листом, перцем и слегка раздавленным зубчиком чеснока.

Залейте белым вином и маринуйте 2 ч., время от времени переворачивая. Очистите и промойте лук.

Обрежьте кончики у моркови, очистите ее, промойте и нарежьте кубиками. Удалите у сельдерея волокнистую часть, промойте и нарежьте кусочками.

Бланшируйте лук, кубики моркови и кусочки сельдерея в кастрюле с большим количеством соленой воды 2-3 мин., затем слейте воду.

В форме для запекания раскалите масло, добавьте кусочки кролика, вынутые из маринада (сохраните его). Обжарьте при сильном нагреве со всех сторон.

Добавьте подготовленные овощи, перемешайте, дайте пропитаться. Накройте форму крышкой и поставьте в духовку, разогретую до 180°C, на 45 мин. Через 15 мин. полейте маринадом, вновь закройте крышкой и готовьте до мягкости. Готовое мясо выложите на подогретое сервировочное блюдо и посыпьте оставшимися измельченными листьями петрушки, тимьяна и розмарина.

На гарнир подайте отварной картофель.

Курылева Татьяна, г. Арзамас

Свинина-гармошка

500 г свинины, 200 г сыра, 300 г помидоров, 3 зубчика чеснока, соль, перец по вкусу.

Помидоры нарезать кружочками, сыр и чеснок - пластинками. В куске свинины сделать надрезы (не доходя до конца) толщиной около 1 см. Свинину посолить, поперчить (в надрезах тоже). В надрезы уложить сыр, помидор, чеснок. Завернуть свинину в фольгу. Выложить на противень, поставить в духовку. Запекать при 180°С 1 ч. При подаче нарезать ломтями.

Бобылева Галина, г. Новомосковск

Куриные котлеты с орехами

250 г куриного мяса, 2 ст. л. молока, 1 ч. л. слив. масла, масло для жарки, 1 яйцо, панировочные сухари, соль.

Для фарша: 3 ст. л. грецких орехов, щепотка пшеничной муки, 1 ст. л. молока, соль.

Для гренок: 1/4 яйца, белый хлеб, 1 ч. л. кулинарного жира, 1 ст. л. слив. масла.

Мясо пропустить 2 раза через мясорубку, добавить молоко, масло, 1/4 яйца, соль, перемешать.

Готовую массу сформовать в виде лепешек (по 2 на порцию), на середину которых положить фарш, края соединить, смочить в яйце, панировать в белых сухарях, обжарить на масле, довести до готовности в духовке.

Для фарша: орехи обжарить, измельчить, посыпать мукой, перемешать, добавить молоко, соль, проварить до загустения и охладить.

При подаче котлеты положить на гренки, полить маслом.

Русакова Галина, г. Миасс

Говядина с овощами

600 г баклажанов, 800 г говядины, 2 сладких перца, 4 помидора, 1 морковь, 1 луковица, 1/3 ст. растит. масла, 5 зубчиков чеснока, зелень петрушки, соль, перец молотый по вкусу.

Говядину нарезать кубиками и обжарить вместе с нарезанными кубиками морковью и луком.

Отдельно обжарить нарезанный ломтиками сладкий болгарский перец и ломтики баклажанов и помидоров. Соединить мясо с овощами, уложить в горшочек, заправить солью и перцем по вкусу, всыпать рубленую зелень петрушки и тушить до готовности.

Готовое блюдо заправить растертым с солью чесноком и подержать несколько мин. под плотно закрытой крышкой.

К столу подать горячим с майонезом или сметаной.

Субботина Анна, г. Бийск

Цыплята в горшочке

1 цыпленок, 2 ст. 10% сливок, 100 г свежих грибов (белые, шампиньоны, подосиновики), 2 луковицы, 3 ст. л. слив. масла, зелень, соль, перец по вкусу.

Тушку цыпленка выпотрошить, промыть и разрубить пополам.

Нарезать лук кольцами, грибы – ломтиками.

Выложить мясо, лук и грибы на смазанную маслом сковородку.

Переложить в горшочек, добавив сливки, соль, перец, укроп, петрушку, посыпать мукой.

Горшочек плотно накрыть тонким листом теста, поставить в духовку. Томить до готовности.

Готовых цыплят подать в горшочке.

Шашкова Софья, г. Димитровоград

Курица, тушенная с орехами и чесноком

300 г куриного мяса, 1 ч. л. сливочного масла, 1 луковица, 1/3 ст. грецких орехов, 3 зубчика чеснока, зелень петрушки, чабера, соль.

Для соуса: 1/2 ст. сметаны, 1 ст. бульона, 1 ст. л. муки,1 ст. л. слив. масла.

Курицу нарезать кусочками, обжарить, залить горячей водой, добавить спассерованный репчатый лук, нарезанный полукольцами, сметанный соус и тушить в течение 15-20 мин. За 5-10 мин. до готовности положить измельченные грецкие орехи и чеснок, перец, мелко нарезанную зелень петрушки и чабера.

Сметанный соус: муку спассеровать вместе со слив. маслом, разбавить теплым бульоном, тщательно размешать, чтобы не было комков. Сметану прокипятить, смешать с бульоном и варить 20 мин.

Стрелкова Лариса, г. Сухой Лог

Рис с овощами

1 ст. риса, 3 сладких перца разных цветов, 2 луковицы, 1 стручок острого красного перца, 1 кабачок, 200 г консервированной кукурузы, 4 ст. л. растит. масла, куркума, карри, майоран, соль, перец, 1 пучок петрушки.

Сварить рис, остудить. Все овощи мелко нарезать.

Лук обжарить, добавить кабачок и перец, жарить 5 мин., добавить кукурузу, жарить 3 мин., посолить, приправить.

На блюдо уложить рис в форме круга, в центр выложить овощную поджарку и посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Носова Елена, г. Минск

Макароны а-ля карбонара с грибами



400 г макарон, 50 г копченого сала, 300 г шампиньонов, 2 яичных желтка, 1 пучок петрушки, 1 щепотка молотого жгучего красного перца, 2 ст. л. тертого сыра, 1 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Тщательно почистите шампиньоны, промойте и обсушите полотенцем. Затем нарежьте грибы ломтиками. Зелень петрушки промойте и порубите. Нарежьте кубиками копченое сало и обжарьте его в сковороде до образования хрустящих шкварок, переложите их в миску. В той же сковороде, оставив для жарки 1 ст. л. жира, обжарьте при сильном нагреве грибы в течение 2-3 мин., время от времени помешивая. Добавьте рубленую петрушку. Одновременно в кастрюле вскипятите большое количество воды, посолите и сварите макароны, затем откиньте на дуршлаг, выложите в сковороду, добавив 2-3 ст. л. воды, в которой они варились. Положите в макароны размягченное слив. масло, перемешайте и введите хрустящие шкварки, грибы и желтки, взбитые со жгучим молотым красным перцем. Поставьте сковороду на 5 мин. на плиту, разогрейте и быстро перемешайте ингредиенты. Подавайте на стол в сковороде, где готовилось блюдо, посыпав тертым сыром.

Самсонова Наталья, г. Березники

Шашлык из курицы

1 курица, 500 г лука.

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. л. 70% уксуса, 4 ст. майонеза, соль, молотый перец.

Курицу нарезают небольшими кусочками, лук очищают и нарезают кольцами. Готовят маринад: на 1 л воды - 1 ст. л. 70%-ного уксуса, 4 ст. л. майонеза, соль, молотый перец по вкусу. Курицу выкладывают слоями вместе с луком в кастрюлю, заливают маринадом и ставят в холодильник на 5-8 ч. Нанизывают на шампур, жарят на умеренном жару до готовности, поливая маринадом. При подаче солят. Подавать с печеными овощами.

Колобова Галина, г. Самара

Курочка, запеченная с картофелем

1 большая курица (1,5-1,7 кг), 1/2 лимона, 10 картофелин, 3 ст. л. растит. масла, соль, красный молотый перец, майонез, 200 г сыра.

Курицу разрезать на порционные кусочки, добавить соль, красный перец, 3 ст. л. растит. масла, сок 1/2 лимона и поставить мариноваться на 1 ч. в холодильник. Затем нарезаем очищенный картофель кружочками, выкладываем его на смазанный маслом противень, а поверх него выкладываем курицу. Обмазываем все майонезом и отправляем в разогретую духовку на 40 мин. За 5-7 мин. до окончания посыпаем тертым сыром.

Рожкова Тамара, г. Самара

Мясо с черносливом и корицей

1 кг говядины, 5 морковин, 3 луковицы, 500 г чернослива, 1/2 ст. белого сухого вина, 1 ст. л. муки, 1 ч. л. корицы, сахар, соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук обжарить на растит. масле. Натереть на терке морковь и смешать с жареным луком. Заправить пассерованной мукой с добавлением соли, сахара, вина и, если необходимо, воды. Мясо нарезать кусочками. Разогреть в казане растит. масло и обжарить на нем куски мяса до румяной корочки. Добавить приготовленный заранее соус (жидкость должна покрывать куски мяса в казане). Тушить на маленьком огне до готовности. За 30 мин. до окончания добавить промытый и ошпаренный кипятком чернослив и корицу. При желании можно добавить 1 ч. п. томат-пасты и черный молотый перец.

Мясникова Татьяна, г. Ставрополь

Свинина с базиликом

Свинина, лук, морковь, картофель, слив. масло, сушеный базилик в произвольном количестве.

Мясо нарезать брусочками, посолить, посыпать базиликом и разложить по горшочкам. Затем добавить нарезанные кубиками лук, морковь, картофель и слив. масло. Поставить в духовку на 1 ч. 10 мин.



Доронина Ольга, г. Старый Оскол

Цыпленок подрумяненный

1 цыпленок, 1/4 ст. растит. масла, 2 ст. л. меда, 1 лимон, 1/2 ч. л. красного молотого перца, 1/2 ч. л сухой горчицы, соль, черный перец по вкусу.

Разрезаем тушку на куски, посыпаем их солью и перцем.

Нагреваем растит. масло в кастрюле и раскладываем куски мяса кожей вниз. Поджариваем с обеих сторон, затем тушим под крышкой 15 мин.

Смешиваем мед, лимонный сок, красный перец и горчицу, заливаем этой смесью мясо. Продолжаем тушить в кастрюле без крышки примерно 20 мин., пока мясо не подрумянится.

Чтобы мясо хорошо подрумянилось, следует часто поливать его соусом.

Юдина Виктория, г. Киров

Жареное мясо в сметане с луком

500 г мяса, 1/2 ст. сметаны, 1 луковица, 1 ст. л. муки, 3 ст. л. сливочного масла, соль, перец.

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, нарезать по 1-2 куска на порцию, отбить, посыпать солью, молотым перцем и обжарить на масле с обеих сторон.

Отдельно обжарить мелко нарезанный лук. Посыпать его мукой, слегка прожарить, добавить сметану. Подготовленный соус тушить 3-5 мин. и посолить по вкусу.

При подаче мясо уложить на блюдо и полить приготовленным соусом.

На гарнир подать жареный картофель.

Рожкова Тамара, г. Быхов

Курочка в сыре

1 курица, 1 луковица, 2 яйца, 150 г тертого сыра, 1 ст. молока, 1 ч. л. крахмала, панировочные сухари.

Подготовленную курицу разрежьте на куски, лук нарежьте полукольцами, положите в глубокую сковороду, посолите, добавьте немного воды и тушите на слабом огне, пока вода не выкипит, а курица не станет мягкой.

Смешайте яйца, молоко, крахмал и тертый сыр. Добавьте соль, перец и хорошо взбейте. На сковороде разогрейте сливочное масло. Куски курицы обмакните в сырную смесь, обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте до золотистой корочки.

Ильина Александра, г. Тула

Мясо «Сочное»

1 кг говядины, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 100 г сала, сливочное масло, 1/2 ч. л. сухого тимьяна, 1/4 л горячего мясного бульона, 1/2 ст. сливок, 1 ч. л. горчицы, 1 ч. л. соли, 1/4 ч. л. черного молотого перца.

Мясо отбить. Мелко нашинковать шампиньоны.

Нарезать сало кубиками и обжарить с 1 ч. л. масла, добавить шампиньоны и жарить 3 мин. Лук нашинковать, смешать с тимьяном, солью, перцем, горчицей и 1 ст. л. масла. Выложить эту смесь на мясо, добавить 3/4 грибов, скатать в рулет. Обжарить получившийся рулет на оставшемся масле со всех сторон. Добавить примерно 1/2 бульона и тушить 1 ч., добавляя бульон по мере необходимости и переворачивая рулет.

За 5 мин. до окончания готовки добавить оставшиеся грибы и сливки.

Старикова Елена, г. Южно-Сахалинск

Бисквитный вишневый рулет



Тесто: 2 яйца, 1 ст. муки, 1 ст. сахара, 1 ст. л. теплой воды.

Начинка: 200 г творога, 4 ст. л. сметаны, 1 ст. вишневого варенья, 1/2 ст. сахара, взбитые сливки по вкусу, 1 ст. л. сахарной пудры.

Яйца растереть с сахаром до образования пены, затем постепенно всыпать муку и осторожно перемешать. Дно квадратной формы выстелить промасленной бумагой, вылить на нее тесто, выпекать 4 мин. на полной мощности и остудить в течение 5 мин. Творог протереть сквозь сито, смешать с сахаром, сметаной и взбить до состояния однородного крема.

Поверхность коржа посыпать сахарной пудрой, намазать творожным кремом, покрыть тонким слоем варенья и осторожно свернуть в рулет.

Сверху украсить рулет взбитыми сливками.

Сысоева Марина, г. Омутнинск

Кекс «Мраморный»

200 г размягченного сливочного масла, 1 ст. сахара, 1 ст. муки, 3 яйца, 2 ст. л. какао-порошка, 3 ст. л. молока, 1/2 лимона.

Выстелить круглую форму бумагой для выпечки. Взбить сливочное масло и сахар. Яйца также взбить, соединить поочередно с маслом, сахаром, мукой, вымесить пышное тесто и третью его часть отложить.

Смешать какао с молоком, добавить эту массу в большую часть теста и тщательно вымесить. Цедру и сок лимона положить в меньшую часть теста и также вымесить. Выложить обе части теста в форму, проколоть ножом так, чтобы светлое тесто местами проникло в темное, разровнять поверхность кекса и выпекать в умеренно разогретой духовке до готовности.

Дать кексу постоять 5 мин. в форме, затем выложить его на решетку и остудить.

Бурова Алла, г. Витебск

Торт «Ягодный»

1 б. консервированных вишен, 50 г сливочного масла, 1 ст. муки, 4 яйца, 1 ст. сахара, 1 пакетик разрыхлителя.

Слить сок из банки с вишнями. Вишни откинуть на дуршлаг и разложить в форму, обильно смазанную сливочным маслом. Растереть яйца с сахаром добела, добавить муку, разрыхлитель, тщательно размешать и равномерным слоем полить на вишни. Поставить форму в духовку и выпекать до готовности. Готовый торт выложить на блюдо вверх дном и пропитать его соком из-под ягод.

Жизнелюбова Арина, г. Санкт-Петербург

Пирожные «Хорошее настроение»

100 г сливочного масла, 3/4 ст. сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 4 желтка, 1 ст. апельсинового сока, тертая цедра 2 апельсинов, 3 белка, 1/2 ст. муки, 1 ст. л. без горки крахмала, 3/4 ст. молотого миндаля, 200 г апельсинового мармелада, растит. масло и мука для противня, соль.

Глазурь: 1 ст. сахарной пудры, 4 ст. л. апельсинового сока.

Взбить сливочное масло с 1/2 сахара, ванильным сахаром, солью и постепенно добавить желтки, апельсиновый сок и цедру. Белки со второй половиной сахара взбить в тугую пену и соединить с ванильной смесью. Муку смешать с крахмалом, миндалем, добавить в белковую массу и перемешать. Тесто нанести на подготовленный противень и поставить в духовку при 200°С на 10 мин. Испеченный пирог остудить, затем разрезать его поперек, нижний пласт покрыть апельсиновым мармеладом и накрыть вторым пластом.

Для глазури: сахарную пудру развести апельсиновым соком и смазать верх пирога. Пирог разрезать на 30 пирожных и выложить на блюдо.



Ескалова Полина, г. Углич

Шоколадный бисквит «Сладкоежка»

1/2 ст. муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 5 яиц, 2 ст. л. сливочного масла, 100 г черного шоколада, 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. сахарной пудры, 3 ст. л. какао-порошка, ванилин, немного соли.

Взбить масло с сахарной пудрой. Отдельно взбить желтки с 1/4 ст. сахара и солью. Растопить шоколад на водяной бане, добавить ванилин. В масло вливать частями желтки и шоколад, каждый раз хорошо взбивая. Муку, разрыхлитель, какао смешать, постепенно добавить в масляно-шоколадную массу и мешать до однородности. Белки взбить с сахаром, ввести порциями в основное тесто, залить в форму и выпекать при 180°С до готовности.

Тайданова Екатерина, г. Междуреченск

Торт «Мария»

150 г сливочного масла, 1 ст. сахара, 1 ст. толченого миндаля, 3 яйца, 1,2 ст. муки, 1 белок, 3/4 ст. сахарной пудры, 1/2 ст. л. лимонного сока, варенье по вкусу.

В охлажденное масло положите сахар, миндаль, яйца, всыпьте муку и вымесите однородное тесто. Разделите тесто на 6 равных частей, каждую часть раскатайте, уложите в покрытую пергаментной бумагой форму и выпекайте по одному в умеренно разогретой духовке.

Для глазури: белок разотрите с сахарной пудрой и лимонным соком. Снимите коржи с бумаги, смажьте их вареньем, уложите один на другой, покройте верхний корж глазурью и подержите в духовке еще несколько мин. Готовый торт охладите.

Фадеева Светлана, г. Моршанск

Торт «Белоснежка»

Тесто: *1 ст. л. сливочного масла, 1/4 ст. сахара, 1 яйцо, 1/2 ст. муки, по щепотке разрыхлителя и соли, сливочное масло и панировочные сухари для формы.*

Начинка: *1 б. консервир. ананасов дольками, 1 яйцо, 1 ст. л. желатина, 150 г творога, 1/2 пакетика ванильного сахара, 1 ч. л. лимонного сока, 2 ст. л. сахарной пудры, 1 ст. сливок.*

Взбить масло с солью и яйцом в крепкую пену, добавить муку с разрыхлителем и все перемешать. Смазать форму маслом и посыпать панировочными сухарями. Выложить в нее подготовленное тесто и выпекать в разогретой до 120°С духовке 20 мин. Готовый корж выложить на разделочную доску и дать ему остыть.

Для крема: взбить в пену творог с небольшим количеством сока из-под ананасов, желтком, ванильным сахаром, лимонным соком и сахарной пудрой. Растворить в воде желатин, смешать его с творожной массой и поставить в холодильник. Половину сливок взбить с яичным белком, добавить к полученной смеси ананасы и охлажденную творожную массу. Корж разрезать вдоль пополам, на нижнюю половину выложить крем, накрыть его второй половиной, сверху нанести рисунок из оставшихся взбитых сливок и дать торту пропитаться.



Жизнелюбова Арина, г. Санкт-Петербург

Торт «Ореховый»

Тесто: *4 яйца, 3/4 ст. толченых грецких орехов, 1/2 ст. сахара, 1,5 ст. л. муки.*

Начинка: *1 ст. л. толченых грецких орехов, 1 ст. л. миндаля, 2 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1/4 ст. сливок.*

Белки взбить с солью в крепкую пену. Желтки растереть с сахаром, добавить орехи, муку и взбитые белки. Вымесить тесто, выложить его в подготовленную форму и выпекать в умеренно разогретой духовке. Готовое тесто вынуть из формы и разрезать на 2 коржа. Смешать рубленые орехи, сахар, яйцо, сливки и прогревать эту массу, помешивая, до загустения. Начинку остудить, смазать ей поверхность каждого коржа, положить их один на другой и посыпать толчеными орехами.

Певцова Елена, г. Городец

Рулет «Выбери меня»

Тесто: *3 ст. л. муки с горкой, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соды, 1/2 б. сгущенного молока.*

Начинка: *1/2 б. сгущенного молока, 100 г сливочного масла, 2 банана, растит. масло, толченые грецкие орехи или тертый шоколад.*

Взбить миксером все компоненты для теста, соблюдая последовательность: яйцо, сода, сгущенка, мука. Смазать противень растит. маслом, вылить на него тесто и выпекать при 200°С. Когда корж пропечется, но не зарумянится, достать его и положить на влажное полотенце до остывания. Смазать корж кремом, положить по краю бананы и свернуть тесто в рулет. Сверху смазать рулет оставшимся кремом, посыпать грецкими орехами или шоколадом.

Смирнова Людмила, г. Смоленск

Лимонные эклеры

Тесто: 3/4 ст. муки, 3/4 ст. горячей воды, 100 г сливочного масла, 3 яйца, по щепотке сахара и соли.

Крем: 3/4 ст. сахара, 5 желтков, 200 г сливочного масла, 2 лимона.

Карамель: 1 ст. воды, 3/4 ст. сахара, 2 лимона.

В просеянную муку добавить сахар с солью. Сливочное масло растопить в горячей воде, всыпать муку и мешать до однородности. Ввести в массу взбитые яйца и замесить гладкое тесто. Обмакнуть столовую ложку в воде, выкладывать ей тесто на смазанный маслом противень и выпекать все 15 мин. в разогретой до 180°С духовке. Затем убавить до 150°С и выпекать эклеры еще 10 мин.

Для крема: растереть масло с сахаром, добавив желтки, тертую цедру и сок 2 лимонов.

Поставить посуду с кремом на водяную баню и мешать, чтобы желтки не свернулись. Когда крем станет гуще, протереть его через сито, начинить им надрезанные снизу эклеры и полить изделия карамелью.

Для карамели: влить в сковороду воду, всыпать сахар, поставить все на огонь, когда сахар растворится, добавить нарезанную цедру и сок 2 лимонов и уварить массу до густоты.

Ростоцкая Елена, г. Каспийск

Десерт «Легкий»

200 г яблок, по 100 г груши, сливы, дыни, 1/2 ст. сметаны, сахар по вкусу.

Фрукты вымыть, очистить и нарезать яблоки и грушу кусочками, дыню - ломтиками, сливу - дольками и посыпать сахаром. Выложить в тарелку и залить сметаной.

Власова Полина, г. Сенгелей

Торт «Домашний»



1 ст. сахарной пудры, 1/2 ст. муки, 3 яйца, цедра 1 лимона, 2 ст. л. лимонного сока, 1/2 ст. жареного фундука, 700 г консервированных персиков, 1,5 ст. воды, 1,5 ст. взбитых сливок, растит. масло.

Просейте муку. Соедините яйца, 3/4 ст. сахарной пудры, лимонную цедру, взбейте, всыпьте муку, 1/4 ст. орехов и перемешайте.

Выложите массу в смазанную растит. маслом и обсыпанную сухарями форму, разровняйте поверхность и выпекайте при 180°С 35 мин. Извлеките корж из формы и остудите.

Для сиропа: смешайте воду, оставшуюся сахарную пудру, лимонный сок и доведите до кипения.

Отложите 2 персика для украшения, остальные нарежьте тонкими ломтиками.

Охлажденный корж разрежьте вдоль на 3 части, каждую пропитайте охлажденным сиропом, промажьте взбитыми сливками, выложите персики и соберите торт.

Поставьте готовый торт в холодильник на 3 ч., после чего украсьте его оставшимися персиками и измельченными орехами.

Калининская Маргарита, г. Великий Устюг

Крюшон «Апельсиновый»

6 апельсинов, 1 ст. сахара, 1/2 ст. коньяка, 1 ст. апельсинового сока, 2 бутылки сухого белого вина, 4 ст. газированной воды, 1/2 лимона, лед.

Очищенные от цедры апельсины разрезать на кусочки, засыпать сахаром, влить коньяк, апельсиновый и лимонный сок (выжатый из лимона) и половину всего количества сухого вина. Поставить в холодное место на 1-2 часа. Перед подачей добавить остальные компоненты.

Ненашева Анна, г. Николаевск

Крюшон из яблок

1 кг яблок, 2 лимона, цедра 1/2 лимона, 2 л холодного крепкого чая, 2,5 ст. сахара, 1 бутылка шампанского.

Яблоки очистить, разрезать каждое на 4 части, удалить сердцевину, нарезать мелкими пластинками, сложить в большую эмалированную кастрюлю, добавить лимонный сок, цедру лимона. Залить чаем, добавить сахар. Накрыть крышкой и поставить на 5-6 ч. на холод.

Перед подачей перелить все в крюшонницу и добавить шампанское.



Беспалова Галина, г. Туринск

Апельсиновая наливка

Настойка: 1 л водки, 300 г апельсиновой цедры.

Сироп: 2 ст. сахара, 2,5 ст. воды.

Для настойки: залить водкой цедру апельсина, поставить в теплое место на 3 месяца.

Для сиропа: смешать воду и сахар.

Настойку процедить и, помешивая, влить в горячий сироп.

Влить наливку в бутыль ниже горлышка, закупорить и поставить в теплое место на 5 недель. Затем смесь осторожно слить, разлить по бутылкам.

Тимошенко Анна, г. Североморск

Коктейль «Мохито»

1 ст. л. сока лимона (лайма), 1 ст. газированной воды, 50 г колотого льда, лед кубиками, 30 г зелени мяты, 2 ст. л. сахара.

Растереть мяту с сахаром, смешать с лимонным соком, газировкой, колотым льдом.

Украсить и добавить лед в кубиках.

Зуева Светлана, г. Смоленск

Лимонная наливка

Настойка: 1 л водки, 300 г лимонной цедры.

Сироп: 2 ст. сахара, 2,5 ст. воды.

Для настойки: цедру залить водкой, поставить в теплое место на 2 месяца.

Для сиропа: смешать воду и сахар.

Влить в приготовленный сироп настойку, перемешать. Процедить сквозь вату, влить наливку в бутыль ниже горлышка, закупорить ее и поставить в теплое место на 5 недель. Затем смесь осторожно слить, разлить по бутылкам.